

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Taça Aço Inoxidável para Amassadeira Profissional 28 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40769	Modelo:	40769
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661407694

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40769
EAN	8421661407694
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Taça de substituição em aço inoxidável para amassadeiras profissionais de 28 litros. Robusta, higiénica e fácil de limpar, essencial para a sua cozinha.

Descricao Completa

Esta taça de aço inoxidável foi concebida para amassadeiras profissionais de 28 litros, garantindo a mistura eficiente de massas e ingredientes em ambientes de cozinha intensivos.

Bol Amasadora 28L — Taça Amassadeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Altura	330 mm
Diâmetro	400 mm
Capacidade	28 Litros
Unidades por embalagem	1

Aplicações Profissionais

Esta taça é um acessório indispensável para padarias, pastelarias com confeção própria, pizzarias, e restaurantes de cozinha tradicional que utilizam amassadeiras de 28 litros. É ideal para a preparação de massas para pão, bolos, pizzas e outros produtos de pastelaria e panificação, bem como para misturar grandes volumes de ingredientes em cantinas e cozinhas de produção.

Taça Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- **Durabilidade:**** Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência ao uso contínuo e à corrosão, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene:**** O material de aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.
- **Compatibilidade:**** Projetada para se adaptar a amassadeiras de 28 litros, assegurando um encaixe perfeito e um funcionamento eficiente.
- **Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de preparações, desde massas leves a mais densas, otimizando o processo de produção.

Esta taça é compatível com qualquer amassadeira de 28 litros?

Esta taça é projetada para ser compatível com a maioria das amassadeiras profissionais de 28 litros. Recomenda-se verificar as dimensões (altura de 330 mm e diâmetro de 400 mm) para confirmar o encaixe perfeito no seu equipamento específico.

Qual o material da taça e quais as suas vantagens?

A taça é fabricada em aço inoxidável, um material altamente valorizado em cozinhas profissionais pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para contacto com alimentos.

Quais as dimensões exatas desta taça?

A taça possui uma altura de 330 mm e um diâmetro de 400 mm, com uma capacidade total de 28 litros, adequada para amassadeiras de grande volume.

Esta taça pode ser utilizada para misturar diferentes tipos de massa?

Sim, a robustez do aço inoxidável e a capacidade de 28 litros tornam esta taça adequada para misturar uma vasta gama de massas, desde as mais leves para bolos e cremes até massas mais densas para pão e pizzas, sem comprometer a sua integridade.

Como devo limpar e fazer a manutenção da taça?

Para a limpeza diária, utilize água morna e um detergente neutro, enxaguando bem e secando de imediato para evitar manchas de calcário. O aço inoxidável é resistente, mas evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície.